

Частное общеобразовательное учреждение
Средняя общеобразовательная школа «Индра»
Кировского района г. Екатеринбурга

Решение Педагогического совета
Протокол
№1 от 31.08.2021

Утверждаю:
Директор школы
Агеева Н.Н. _____
Приказ № 50
«31» августа 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ

Класс: 5-6

Составил: Калинина М.Е.

Екатеринбург, 2021

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» составлена для обучающихся 5-6 классов частной общеобразовательной школы «Индра», с учетом специфики образовательной организации и контингента обучающихся. Рабочая программа по учебному предмету «Технология» разработана на основе Примерной основной образовательной программы основного общего образования (ПООП ООО 2015 г.) и требований, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования (ФГОС ООО 2010 г.).

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт, утвержденный приказом Минобрнауки России от 29.12 2014 г. № 1644 с последующими редакциями
3. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (Протокол заседания от 08.04.2015 г. №1/15), утвержденная Федеральным учебно-методическим объединением по общему образованию.
4. Авторские программы:

Технология. Рабочие программы. Предметная линия учебников В.М. Казакевича и др. – 5-9 классы: учеб. пособие для общеобразовательной организаций / В.М. Казакевич, Г.В. Пичугина, Г.Ю. Семенова. – М.: Просвещение, 2018.

Данная рабочая программа, ориентирована на работу с учебниками:

- Технология. 5 кл.: учеб. для общеобразовательной организаций / под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2021 г.
- Технология. 6 кл.: учеб. для общеобразовательной организаций / под ред. В.М. Казакевича. - М.: Просвещение, 2021 г.

Технологическое образование — это процесс приобщения учащихся к средствам, формам и методам реальной деятельности и развития ответственности за её результаты.

Целью преподавания предмета «Технология» является практико-ориентированное общеобразовательное развитие учащихся:

- прагматическое обоснование цели созидательной деятельности;
- выбор видов и последовательности операций, гарантирующих получение запланированного результата (удовлетворение конкретной потребности) на

основе использования знаний и умений о техносфере, общих и прикладных знаний по основам наук;

- выбор соответствующего материально-технического обеспечения с учётом имеющихся материально-технических возможностей;

- создание преобразования или эффективное использование потребительных стоимостей.

В целом школьное технологическое образование придаёт формируемой у учащихся системе знаний необходимый практико-ориентированный преобразовательный аспект.

Учебный предмет «Технология» является обязательным компонентом общего образования школьников. Он направлен на овладение обучающимися знаниями и умениями в предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства, на возможную инженерную деятельность.

Программа включает цели и задачи предмета «Технология», общую характеристику курса, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, тематическое планирование.

Функции программы по учебному предмету «Технология»: - нормирование учебного процесса, обеспечивающее в рамках необходимого объёма изучаемого материала чёткую дифференциацию по модулям и темам учебного предмета;

- планирование последовательности изучения содержания учебного предмета «Технология», учитывающее увеличение сложности изучаемого материала в течение каждого учебного года, исходя из возрастных особенностей обучающихся;

- общеметодическое руководство учебным процессом.

В процессе изучения учащимися технологии, с учётом возрастной периодизации их развития, в целях общего образования должны решаться следующие задачи: - формирование инвариантных (метапредметных) и специальных трудовых знаний, умений и навыков, обучение учащихся функциональной грамотности обращения с распространёнными техническими средствами труда;

- углублённое овладение способами созидательной деятельности и управлением техническими средствами труда по профилю или направлению профессионального труда;

- расширение научного кругозора и закрепление в практической деятельности знаний и умений, полученных при изучении основ наук;

- воспитание активной жизненной позиции, способности к конкурентной борьбе на рынке труда, готовности к самосовершенствованию и активной трудовой деятельности;

- развитие творческих способностей, овладение началами предпринимательства на основе прикладных экономических знаний;
- ознакомление с профессиями, представленными на рынке труда, профессиональное самоопределение.

Программой отводится на изучение технологии 136 часов, которые распределены по классам следующим образом:

5 класс – 68 часов, 2 часа в неделю;

6 класс – 68 часов, 2 часа в неделю;

Планируемые результаты освоения учебного предмета:

Предметные результаты:

1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

6) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Стандарта к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Планируемые результаты освоения курса по блокам содержания:

Блок: *Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития*

Обучающийся научится:

- называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

- называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Обучающийся получит возможность научиться: приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Блок: *Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.*

Обучающийся научится:

- следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
- оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
- прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытноэкспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
- в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих: изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

- проводить модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
- проводить определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- производить встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
- производить изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
 - проводить оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
 - проводить обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
 - проводить разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
 - уметь планировать (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
 - уметь планировать (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- разработку плана продвижения продукта;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Обучающийся получит возможность научиться: выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии; технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации

деятельности описание в виде инструкции или технологической карты; оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Блок: *Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения.*

Обучающийся научится:

- характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
 - разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
 - характеризовать группы предприятий региона проживания,
 - характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
 - анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
 - анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
 - анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
 - получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
 - получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Обучающийся получит возможность научиться: предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей; анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Стандарта к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи, с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися.

Результаты по модулям содержания:

Модуль 1. *Методы и средства творческой и проектной деятельности.*

Обучающийся научится:

- обосновывать и осуществлять учебные проекты материальных объектов, нематериальных услуг, технологий;
- обосновывать потребность в конкретном материальном благе, услуге или технологии;
- планировать и выполнять учебные технологические проекты:
- чётко формулировать цель проекта (вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата);
- разрабатывать программу выполнения проекта;
- составлять необходимую учебно-технологическую документацию, технологическую карту;
- выбирать технологию с учётом имеющихся материально-технических ресурсов;
- осуществлять технологический процесс в соответствии с разработанной программой проекта;
- подбирать оборудование и материалы;
- организовывать рабочее место;
- осуществлять технологический процесс;
- контролировать ход и результаты работы;
- готовить пояснительную записку к проекту;
- оформлять проектные материалы, представлять проект к защите;
- осуществлять презентацию проекта с использованием компьютера

Обучающийся получит возможность научиться: Применять методы творческого поиска технических или технологических решений; корректировать технологию и программу выполнения проекта с учётом изменяющихся условий для проектной деятельности; применять технологический подход для осуществления любой деятельности; овладеть элементами предпринимательской деятельности; выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии; технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности

описание в виде инструкции или технологической карты; оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии

Модуль 2. Производство

Обучающийся научится:

- соотносить изучаемый объект или явления с природной средой и техносферой;
- различать нужды и потребности людей, виды материальных и нематериальных благ для их удовлетворения;
- определять понятия «техносфера», «потребность», «производство», «труд», «средства труда», «предмет труда», «сырье», «полуфабрикат» и адекватно пользоваться этими понятиями;
- устанавливать рациональный перечень потребительских благ для современного человека;
- ориентироваться в сущностном проявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средства труда, процесс производства, технологический процесс производства;
- сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;
- оценивать уровень совершенства местного производства;
- отличать природный (нерукотворный) мир от рукотворного;
- характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
- характеризовать автоматизацию производства на примере региона проживания, профессии, обслуживающие автоматизированные производства;
- приводить произвольные примеры автоматизации в деятельности представителей различных профессий

Обучающийся получит возможность научиться: изучать характеристики производства; оценивать уровень автоматизации и роботизации местного производства; оценивать уровень экологичности местного производства; определяться в приемлемости для себя той или иной сферы производства или сферы услуг; находить источники информации о перспективах развития современных производств в области проживания, а также об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда; осуществлять наблюдение (изучение), ознакомление с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников; осуществлять поиск, получение, извлечения, структурирования и обработки информации об изучаемых технологиях, перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

Модуль 3. *Технология*

Обучающийся научится:

- характеризовать сущность технологии как категории производства, определять понятия «техносфера» и «технология»;
- разбираться в видах и эффективности технологий получения, преобразования и применения материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды;
- оценивать влияние современных технологий на общественное развитие;
- ориентироваться в современных и перспективных технологиях сферы производства и сферы услуг, а также в информационных технологиях;
- оптимально подбирать технологии с учётом предназначения продукта труда и масштабов производства;
- оценивать возможность и целесообразность применимости той или иной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;
- прогнозировать для конкретной технологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда, приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию;
- называть и характеризовать современные и перспективные управленческие, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства;
- объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
- проводить сбор информации по развитию технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов;
- соблюдать технологическую дисциплину в процессе изготовления субъективно нового продукта

Обучающийся получит возможность научиться: оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий в сфере производства и сфере услуг в своём социально-производственном окружении; приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, сельского хозяйства, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере; оценивать возможность и целесообразность применения современных технологий для бытовой деятельности своей семьи; выявлять современные инновационные технологии не только для решения производственных, но и житейских задач

Модуль 4. Элементы техники и машин

Обучающийся научится:

- разбираться в сущности того, что такое техника, техническая система, технологическая машина, конструкция, механизм;
- классифицировать виды техники по различным признакам; находить информацию о современных видах техники, новейших устройствах, инструментах и приспособлениях для обработки конструкционных материалов;
- изучать конструкцию и принципы работы современной техники, бытовой техники включая швейные машины с электрическим приводом;
- оценивать область применения и возможности того или иного вида техники;
- разбираться в принципах работы устройств систем управления техникой;
- ориентироваться в видах устройств автоматики в технологических машинах и бытовой технике;
- различать автоматизированные и роботизированные устройства;
- собирать из деталей конструктора роботизированные устройства;
- проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, материального или виртуального конструктора);
- управлять моделями роботизированных устройств

Обучающийся получит возможность научиться: оценивать технический уровень совершенства действующих машин и механизмов; моделировать машины и механизмы; разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов для сформулированной идеи; проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию проводить испытание, анализ и модернизацию модели; изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов; анализировать опыт планирования (разработки) получения материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов

Обучающийся научится:

- читать и создавать технические рисунки, чертежи, технологические карты;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

- подбирать ручные инструменты, отдельные машины и станки и пользоваться ими;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической и технологической документацией;
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространённых в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки;
- выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования;
- выполнять приёмы работы ручным инструментом и станочным оборудованием;
- осуществлять изготовление деталей, сборку и отделку изделий из древесины по рисункам, эскизам и чертежам;
- распознавать металлы, сплавы и искусственные материалы;
- выполнять разметку заготовок;
- изготавливать изделия в соответствии с разработанным проектом;
- осуществлять инструментальный контроль качества изготовленного изделия (детали);
- выполнять отделку изделий; использовать один из распространенных в регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- определять назначение и особенности различных швейных изделий;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- отличать виды традиционных народных промыслов;
- выбирать вид ткани для определенных типов швейных изделий;
- снимать мерки с фигуры человека;
- строить чертежи простых швейных изделий;
- подготавливать швейную машину к работе;
- выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
- проводить влажно-тепловую обработку;
- выполнять художественное оформление швейных изделий

Обучающийся получит возможность научиться: определять способ графического отображения объектов труда; выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки; разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения; выполнять несложное моделирование швейных изделий; планировать (разработку) получение материального продукта в соответствии с собственными задачами (включая моделирование и разработку документации) или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов; проектировать и

изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов /технологического оборудования; разрабатывать и создавать изделия средствами учебного станка; разрабатывать и создавать швейные изделия на основе собственной модели; оптимизировать заданный способ (технологии) получения материального продукта (на основании собственной практики использования этого способа); выполнять чертежи и эскизы с использованием средств компьютерной поддержки; разрабатывать оригинальные конструкции в заданной ситуации; находить варианты изготовления и испытания изделий с учётом имеющихся материально-технических условий; проектировать весь процесс получения материального продукта; совершенствовать технологию получения материального продукта на основе дополнительной информации.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов

Обучающийся научится:

- Ориентироваться в рационах питания для различных категорий людей в различных жизненных ситуациях;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах;
- разбираться в способах обработки пищевых продуктов, применять их в бытовой практике, обрабатывать пищевые продукты способами, сохраняющими их пищевую ценность;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, использовать различные виды доступного оборудования в технологиях обработки пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;
- пользоваться различными видами оборудования современной кухни;
- понимать опасность генетически-модифицированных продуктов для здоровья человека;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд;
- разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их; составлять рацион питания;
- определять доброкачественность пищевых продуктов по внешним признакам;
- составлять меню;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых блюд; заготавливать впрок овощи и фрукты;
- оказывать первую помощь при порезах, ожогах и пищевых отравлениях

Обучающийся получит возможность научиться: осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания; составлять индивидуальный режим питания; разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторые блюда; сервировать стол, эстетически оформлять блюда; владеть технологией оформления праздничных блюд; оптимизировать времена и энергетические затраты при приготовлении различных блюд; осуществлять рациональный выбор пищевых продуктов с учетом их питательной ценности и принципов здорового питания; осуществлять приготовление блюд национальной кухни; сервировать стол, эстетически оформлять блюда.

Модуль 7. *Технологии получения, преобразования и использования энергии*

Обучающийся научится:

- характеризовать сущность работы и энергии;
- разбираться в видах энергии, используемых людьми;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования механической энергии;
- сравнивать эффективность различных источников тепловой энергии;
- ориентироваться в способах получения, преобразования, использования и аккумулирования электрической энергии;
- выявлять пути экономии электроэнергии в быту;
- пользоваться электронагревательными приборами: электроплитой, утюгом, СВЧпечью и др.;
- выполнять правила безопасного пользования бытовыми электроприборами;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии в области энергетики, профессии в сфере энергетики, энергетику региона проживания.

Обучающийся получит возможность научиться: оценивать эффективность использования различных видов энергии в быту и на производстве; разбираться в источниках различных видов энергии и целесообразности их применения в различных условиях; давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения; давать оценку экологичности производств, использующих химическую энергию; выносить суждения об опасности и безопасности ядерной и термоядерной энергетики; осуществлять оценку качества сборки, надёжности изделия и удобства его использования.

Модуль 8. *Технологии получения, обработки и использования информации*

Обучающийся научится:

- разбираться в сущности информации и формах её материального воплощения;
- осуществлять технологии получения, представления, преобразовании использования различных видов информации, отбирать и анализировать различные виды информации;
- применять технологии записи различных видов информации, осуществлять сохранение информации в формах описания, схемах, эскизах, фотографиях;
- разбираться в видах информационных каналов человека и представлять их эффективность;
- владеть методами и средствами получения, преобразования, применения и сохранения информации;
- пользоваться компьютером для получения, обработки, преобразования, передачи и сохранения информации;
- изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму в заданной оболочке;
- характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;
- представлять информацию вербальными и невербальными средствами при коммуникации с использованием технических средств;
- называть и характеризовать актуальные и перспективные информационные технологии, характеризующие профессии в сфере информационных технологий

Обучающийся получит возможность научиться: пользоваться различными современными техническими средствами для получения, преобразования, предъявления и сохранения информации; осуществлять поиск и извлечение информации из различных источников с применением современных технических средств; применять технологии запоминания информации; изготавливать информационный продукт по заданному алгоритму; владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения; управлять конфликтами в бытовых и производственных ситуациях, создавать информационный продукт и его встраивать в заданную оболочку; осуществлять компьютерное моделирование / проведение виртуального эксперимента.

Модуль 9. Технологии растениеводства

Обучающийся научится:

- применять основные агротехнологические приёмы выращивания культурных растений;
- определять полезные свойства культурных растений;
- классифицировать культурные растения по группам;
- проводить исследования с культурными растениями;
- классифицировать дикорастущие растения по группам;
- проводить заготовку сырья дикорастущих растений;

- выполнять способы подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение;
- владеть методами переработки сырья дикорастущих растений;
- определять культивируемые грибы по внешнему виду; владеть безопасными способами сбора и заготовки грибов;
- соблюдать технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета;
- применять различные способы хранения овощей и фруктов;
- определять основные виды дикорастущих растений, используемых человеком;
- излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов.

Обучающийся получит возможность научиться: проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; определять виды удобрений и способы их применения; давать аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; владеть биотехнологиями использования кисломолочных бактерий для получения кисломолочной продукции (творога, кефира и др.); давать аргументированные оценки и прогнозы использования технологий клеточной и генной инженерии на примере генно-модифицированных растений; выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений); применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

Модуль 10. *Технологии животноводства*

Обучающийся научится:

- описывать роль различных видов животных в удовлетворении материальных и нематериальных потребностей человека;
- анализировать технологии, связанные с использованием животных;
- выделять и характеризовать основные элементы технологий животноводства;
- собирать информацию и описывать технологии содержания домашних животных;
- оценивать условия содержания животных в квартире, школьном зооуголке, личном подсобном хозяйстве и их соответствие требованиям;
- составлять по образцам рационы кормления домашних животных в семье (в городской школе) и в личном подсобном хозяйстве (в сельской школе);

- подбирать корма, оценивать их пригодность к скармливанию по внешним признакам, подготавливать корма к скармливанию и кормить животных;
- описывать технологии и технические устройства для получения различных видов продукции (молока, мяса, яиц, шерсти) на современных животноводческих фермах;
- описывать экстерьер и породные признаки животных по внешнему виду и справочным материалам;
- оценивать по внешним признакам состояние здоровья домашних животных,
- проводить санитарную обработку, простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (в городской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);
- описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных

Обучающийся получит возможность научиться: приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; проводить исследования способов разведения и содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей; оценивать по внешним признакам с помощью простейших исследований качество продукции животноводства; проектировать и изготавливать простейшие технические устройства, обеспечивающие условия содержания животных и облегчающие уход за ними: клетки, будки для собак, автопоилки для птиц, устройства для аэрации аквариумов, автоматизированные кормушки для кошек и др.; описывать признаки распространённых заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; исследовать проблему бездомных животных как проблему своего микрорайона

Модуль 11. *Социальные технологии*

Обучающийся научится:

- разбираться в сущности социальных технологий;
- ориентироваться в видах социальных технологий;
- характеризовать технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- создавать средства получения информации для социальных технологий;
- ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям, характеризовать профессии, связанные с реализацией социальных технологий;
- осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность», «рынок», «спрос», «цена», «маркетинг», «менеджмент»
- характеризовать технологии работы с общественным мнением, технологии сферы услуг, социальные сети как технологию;
- применять методы и средства получения информации в процессе социальных технологий

Обучающийся получит возможность научиться: обосновывать личные потребности и выявлять среди них наиболее приоритетные; готовить некоторые виды инструментария для исследования рынка; выявлять и характеризовать потребительский спрос на некоторые виды товаров и услуг; разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий; разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект; разрабатывать технологии общения при конфликтных ситуациях.

Личностные результаты:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

У учащихся будут сформированы:

- познавательные интересы и творческая активность в области предметной технологической деятельности;
- желание учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- трудолюбие и ответственность за качество своей деятельности;
- умение пользоваться правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- умение планировать образовательную и профессиональную карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- технико-технологическое и экономическое мышление и их использование при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

У учащихся будут сформированы:

- умение планировать процесс созидательной и познавательной деятельности;
- умение выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- творческий подход к решению учебных и практических задач при моделировании изделия или в ходе технологического процесса;
- самостоятельность в учебной и познавательно-трудовой деятельности;
- способность моделировать планируемые процессы и объекты;
- умение аргументировать свои решения и формулировать выводы;
- способность отображать в адекватной задачам форме результаты своей деятельности;
- умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;
- умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими её участниками;
- умение соотносить свой вклад с вкладом других участников в общую деятельность при решении задач коллектива;

- способность оценивать свою деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;
- понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

Настоящая рабочая программа разработана с учетом особенностей организации образовательной деятельности в частное общеобразовательном учреждении (ЧОУ СОШ «ИНДРА»).

В программе сохраняются основные разделы в соответствии с Примерной основной образовательной программой основного общего образования.

Рабочая программа разработана с целью учета интересов учащихся и возможностей школы.

Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим образовательным линиям:

- распространённые технологии современного производства и сферы услуг;
- культура и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- элементы черчения, графики и дизайна;
- элементы прикладной экономики, предпринимательства;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства и культура труда;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии.

Содержание деятельности обучающихся по программе в соответствии с целями выстроено в структуре 11 разделов:

Раздел 1. Основы производства.

Раздел 2. Общая технология.

Раздел 3. Техника.

Раздел 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.

Раздел 5. Технологии обработки пищевых продуктов.

Раздел 6. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Раздел 7. Технологии получения, обработки и использования информации.

Раздел 8. Технологии растениеводства.

Раздел 9. Технологии животноводства.

Раздел 10. Социальные технологии.

Раздел 11. Методы и средства творческой исследовательской и проектной деятельности.

Все разделы содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного раздела служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования, моделирования элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

Основная форма обучения – познавательная и созидательная деятельность обучающихся. Приоритетными методами обучения являются познавательно-трудовые упражнения, лабораторно-практические, опытно-практические работы.

Программой предусмотрено построение годового учебного плана занятий с введением творческой проектной деятельности с начала учебного года. При организации творческой проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления (его потребительской стоимости).

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации в последующем классе на более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется. Последовательность модулей выбирается преподавателем при тематическом планировании и отражено в календарно-тематическом плане.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

5 класс

Теоретические сведения:

1. Что такое техносфера. Что такое потребительские блага.
2. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.
3. Что такое технология. Классификация производств и технологий.
4. Что такое техника. Инструменты, механизмы и технические устройства.
5. Что такое энергия. Виды энергии. Бытовые электроприборы.
6. Кулинария. Основы рационального питания. Витамины и их значение в питании. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне. Овощи в питании человека. Технологии механической кулинарной обработки овощей. Украшение блюд. Фигурная нарезка овощей. Технологии тепловой обработки овощей. Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание. Бутерброды и горячие напитки. Блюда из овощей и фруктов. Блюда из яиц. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.
7. Интерьер кухни, столовой.
8. Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины. Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины. Графическое изображение деталей. Последовательность изготовления деталей из

древесины. Разметка заготовок из древесины. Пиление заготовок из древесины. Строгание заготовок из древесины. Сверление отверстий в деталях из древесины. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей и шурупов. Соединение деталей из древесины клеем. Зачистка поверхностей деталей из древесины. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов. Декоративная отделка деталей и изделий, пирография.

9. Конструкционные материалы. Механические свойства конструкционных материалов. Технология механической обработки материалов. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. Рабочее место для ручной обработки металла. Тонколистовой металл и проволока. Искусственные материалы. Графическое изображение деталей из металла и искусственных материалов. Чертеж развертки, чтение чертежа. Графическое отображение формы предмета.

10. Художественные ремёсла. Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной в России. Технологии художественно-прикладной обработки материалов различными видами инструментов (два-три вида технологий по выбору учителя). Разработка изделия с учетом прагматического назначения и эстетических свойств. Составление рабочей документации. Освоение приемов выполнения основных операций ручными инструментами.

11. Технология пирографии- выжигание по дереву. Правила безопасности труда при выполнении художественно-прикладных работ с древесиной.

12. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Флокирование. Виды аппликаций. Материалы и инструменты. Способы нарезки пряжи. Технология выполнения аппликации.

13. Классификация текстильных волокон. Свойства текстильных материалов. Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Текстильные материалы. Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.

14. Конструирование швейных изделий. Расчет конструкции изделия. 15. Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нити.

15. Технология изготовления швейных изделий. Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Терминология машинных швов. Выполнение машинных работ. Влажно-тепловая обработка. Построение чертежа выкройки фартука в масштабе и натуральную величину. Раскрой изделия. Последовательность изготовления швейных изделий.

16. Что такое творчество. Художественные ремёсла. Декоративно-прикладное искусство. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Технология

вышивания швом крест. Проектная деятельность. Порядок выбора темы проекта. Этапы выполнения проекта. Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта.

17. Использование ПК при выполнении и презентации проектов. Подготовка к защите проекта. Защита творческого проекта.

18. Информация. Каналы восприятия информации человеком. Способы материального представления и записи визуальной информации.

19. Растения как объект технологии. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Общая характеристика и классификация культурных растений. Исследования культурных растений или опыты с ними.

20. Животные и технологии XXI века. Животные и материальные потребности человека. Сельскохозяйственные животные и животноводство. Животные — помощники человека. Животные на службе безопасности жизни человека. Животные для спорта, охоты, цирка и науки.

21. Человек как объект технологии. Потребности людей. Содержание социальных технологий.

Практические работы:

1. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о техносфере.

2. Проведение наблюдений.

3. Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

4. Подготовка рефератов.

5. Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.

6. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологиях.

7. Экскурсия на производство по ознакомлению с технологиями конкретного производства.

8. Составление иллюстрированных проектных обзоров техники по отдельным отраслям и видам.

9. Ознакомление с образцами различного сырья и материалов. количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

10. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и методом химического анализа.

11. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения механической энергии.

12. Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию.

13. Оценка восприятия содержания информации в зависимости от установки.

14. Сравнение скорости и качества восприятия информации различными органами чувств.

15. Описание основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений.
16. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение исследований с культурными растениями в условиях школьного кабинета.
17. Сбор дополнительной информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классифицирование этих потребностей.
18. Тесты по оценке свойств личности.
19. Составление и обоснование перечня личных потребностей и их иерархическое построение.
20. Ознакомление с устройством и назначением ручных неэлектрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Чтение и выполнение технических рисунков и эскизов деталей. Разметка проектных изделий и деталей. Изготовление простых изделий для быта из конструкционных материалов.
21. Обработка текстильных материалов из натуральных волокон растительного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин.
22. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества. Сушка фруктов, ягод, овощей, зелени. Замораживание овощей и фруктов.
23. Выполнение основных агротехнологических приёмов выращивания культурных растений с помощью ручных орудий труда на пришкольном участке. Определение полезных свойств культурных растений. Классифицирование культурных растений по группам. Проведение опытов с культурными растениями на пришкольном участке.
24. Сбор информации об основных видах сельскохозяйственных животных своего региона.

6 класс

Теоретические сведения:

1. Введение в творческий проект. Подготовительный этап. Конструкторский этап. Технологический этап. Этап изготовления изделия. Заключительный этап. Порядок выбора темы проекта. Этапы выполнения проекта. Подготовка графической и технологической документации. Расчёт стоимости материалов для изготовления изделия. Окончательный контроль и оценка проекта. Использование ПК при выполнении и презентации проектов. Подготовка к защите проекта и защита итогового творческого проекта.
2. Труд как основа производства. Предметы труда. Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация.
3. Понятие о технической системе. Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Швейная машина.
4. Технология ручной обработки древесины и древесных материалов. Заготовка древесины, её пороки и для изготовления изделий. Производство и

применение пиломатериалов для изготовления изделий. Конструирование и моделирование изделий из древесины.

5. Сырьё как предмет труда. Промышленное сырьё. Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты.

6. Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов. Металлический прокат и его свойства для изготовления изделий. Проектирование изделий из металлического проката. Разрезание металлического проката слесарной ножовкой. Рубка металлических заготовок зубилом. Опиливание металлических заготовок напильником и надфилями. Технологии резания. Технологии пластического формования материалов. Основные технологии обработки древесных материалов ручными инструментами. Основные технологии обработки металлов и пластмасс ручными инструментами.

7. Основные технологии механической обработки строительных материалов ручными инструментами. Технологии механического соединения деталей из древесных материалов и металлов. Технологии соединения деталей с помощью клея. Технологии соединения деталей и элементов конструкций из строительных материалов. Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи. Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани и кожи.

8. Конструирование швейных изделий. Моделирование одежды. Технология изготовления швейных изделий. Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Классификация машинных швов. Обработка мелких деталей швейного изделия. Соединение деталей изделия.

9. Художественные ремёсла. Лоскутное шитьё. Техника лоскутного шитья.

10. Технологии наклеивания покрытий. Технологии окрашивания и лакирования. Технологии нанесения покрытий на детали и конструкции из строительных материалов.

11. Основы рационального (здорового) питания. Технология производства молока и приготовления продуктов и блюд из него. Технология производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них. Технология производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технология приготовления блюд из круп и бобовых. Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них.

12. Предметы сервировки для стола.

13. Информация как предмет труда. Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений. Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации. Объекты социальных технологий как предмет труда.

14. Энергия как предмет труда. Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу. Передача тепловой энергии. Аккумулирование тепловой энергии.

15. Объекты сельскохозяйственных технологий как предмет труда. Объекты социальных технологий как предмет труда.

16. Дикорастущие растения, используемые человеком. Заготовка сырья дикорастущих растений. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Влияние экологических факторов на урожайность дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

17. Технологии получения животноводческой продукции и её основные элементы. Содержание животных — элемент технологии производства животноводческой продукции.

18. Виды социальных технологий. Технологии коммуникации. Структура процесса коммуникации.

Практические работы:

1. Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о составляющих производства. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о технологической дисциплине. Чтение и выполнение технических рисунков, эскизов, чертежей. Чтение и составление технологических карт.

2. Ознакомление с конструкцией и принципами работы рабочих органов различных видов техники. Практические работы по резанию, пластическому формованию различных материалов при изготовлении и сборке деталей для простых изделий из бумаги, картона, пластмасс, древесины и древесных материалов, текстильных материалов, чёрного и цветного металла.

3. Изготовление изделий в технике лоскутного шитья, декоративное оформление швейных изделий с помощью вышивки (пайетки, бисер, ленты).

4. Организация экскурсий и интегрированных уроков с учреждениями СПО соответствующего профиля.

5. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в минеральных веществах. Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом. Приготовление кулинарных блюд и органолептическая оценка их качества.

6. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения тепловой энергии. Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

7. Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.

8. Классификация дикорастущих растений по группам.

9. Реферативное описание технологии разведения комнатных домашних животных на основе личного опыта, опыта друзей и знакомых, справочной литературы и информации в Интернете.

10. Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.

11. Ознакомление с устройством и назначением ручных электрифицированных инструментов. Упражнения по пользованию инструментами. Практические работы по изготовлению проектных изделий из фольги. Разметка и сверление отверстий в образцах из дерева, металла, пластмасс.

12. Практические работы по обработке текстильных материалов из натуральных волокон животного происхождения с помощью ручных инструментов, приспособлений, машин. Изготовление проектных изделий из ткани и кожи.

13. Классификация дикорастущих растений по группам. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений в природной среде на примере растений своего региона. Выполнение по ГОСТу технологий подготовки и закладки сырья дикорастущих растений на хранение. Владение методами переработки сырья дикорастущих растений.

14. Реферативное описание технологии разведения домашних и сельскохозяйственных животных на основе опыта своей семьи, семей своих друзей.

Формы организации процесса обучения:

При реализации программы используются несколько форм занятий:

Вводное занятие – педагог знакомит обучающихся с техникой безопасности, особенностями организации обучения и предлагаемой программой работы на текущий год.

Ознакомительное занятие (лекция) – педагог знакомит с новыми теоретическим и практическим материалом: понятиями, определениями, классификацией и структурой, методами работы в тех или иных техниках с различными материалами (обучающиеся получают преимущественно теоретические знания).

Практическое занятие – педагог на практике показывает навыки и приемы в работе, обучающиеся повторяют действия педагога.

Лабораторная работа – занятие-эксперимент, направленный на исследовательскую деятельность учащихся.

Тематическое занятие по проекту – обучающимся предлагается работать над проектом определенной тематики, создать коллекцию эскизов на заданную тему, создать изделие (прихватку, органайзер, фартук на кухню и пр.) создать доску-панно вдохновения, т.д. Занятие формирует знания о этапах проектной деятельности, подготовке технической документации, способствует развитию практических навыков и творческого воображения при создании и защите проекта. Проектное задание на определенную тематику может предлагаться учащимся сделать в форме самостоятельного реферата.

Занятие проверочное – (тесты на повторение) помогает педагогу после изучения сложной темы проверить усвоение данного материала и выявить детей, которым нужна помощь педагога.

Занятие-экскурсия – проводится в музее, на выставке с последующим обсуждением.

Комбинированное занятие – проводится для решения нескольких учебных задач.

Аттестация осуществляется в следующих формах:

Виды контроля, сроки	Содержание	Формы/ методы контроля
Стартовый (в начале курса/ года)	Определяет исходный уровень знаний по предмету.	Тестирование теоретических знаний. Выполнение и просмотр практических работ.
Текущий (в течение всего учебного года)	Выявление ошибок и успехов в освоении материала	
Итоговый (аттестация):		
конец 1-го триместра	Отслеживание динамики, прогнозирование результативности дальнейшего обучения.	Выполнение тестов и просмотр практических и проектных работ.
конец 2-го триместра		
конец всего курса (года) обучения	Определение уровня сформированности знаний, умений и навыков по окончании курса обучения каждого года) определение уровня сформированности знаний, умений и навыков по окончании всего курса обучения по программе	Проект и творческих работы.

Каждый из перечисленных видов контроля может быть проведён с использованием следующих методов и средств:

- устный (беседа, контрольные вопросы);
- письменный (вопросники, тесты);
- практический (упражнения, художественно-творческие задания).

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ урока	Название раздела, тема урока	Количество часов
Модуль 1. Технология (4 часа)		
1-2	Введение в предмет «Технология». Что такое технология. Правила внутреннего распорядка в мастерской.	2
3-4	Сущность технологии. Классификация производств и технологий.	2
Модуль 2. Производство (4 часа)		

5-6	Что такое техносфера. Что такое потребительские блага.	2
7-8	Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.	2
Модуль 3. Элементы техники и машин (4 часа)		
9-10	Что такое техника. Техника и её разновидности.	2
11-12	Инструменты, механизмы и технические устройства. Понятия «изделие», «деталь». Техническая документация: технический рисунок, эскиз, чертеж.	2
Модуль 4. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. (14 часов)		
13-14	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы.	2
15-16	Конструкционные материалы. Изготовление изделий из материалов растительного происхождения.	2
17-18	Текстильные материалы. Изготовление изделий из материалов растительного происхождения на плоскости.	2
19-20	Механические свойства конструкционных материалов. Изготовление изделий из материалов растительного происхождения на плоскости.	2
21-22	Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон. Изготовление изделий из материалов растительного происхождения с использованием цвета	2
23-24	Технология механической обработки материалов. Завершение изготовления изделий из материалов растительного происхождения.	2
25-26	Графическое отображение формы предмета.	2
Модуль 5. Технологии получения, преобразования и использования энергии. (4 часа)		
27-28	Что такое энергия. Виды энергии.	2
29-30	Накопление механической энергии.	2
Модуль 6. Технологии получения, обработки и использования информации. (4 часа)		
31-32	Информация. Каналы восприятия информации человеком.	2
33-34	Способы материального представления и записи визуальной информации.	2
Модуль 7. Технологии растениеводства. (2 часа)		
35-36	Культурные растения. Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	2
Модуль 8. Технологии животноводства. (2 часа)		
37-38	Животный мир в техносфере. Технологии животноводства.	2
Модуль 9. Технологии обработки пищевых продуктов. (8 часов)		
39-40	Кулинария. Основы рационального питания. Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	2
41-42	Овощи в питании человека. Витамины и их значение в питании.	2
43-44	Технологии механической кулинарной обработки овощей.	2
45-46	Технологии тепловой кулинарной обработки овощей.	2
Модуль 10. Методы и средства творческой и проектной деятельности. (18 часов)		
47-48	Творчество и проектная деятельность.	2

49-50	Выбор темы проектов. Актуальность выбранной темы. Этапы работы над проектом.	2
51-52	Цвет. Композиция на основе контрастов в проекте.	2
53-54	Декоративно-прикладное творчество в проектной деятельности. Знакомство с технологиями: «Флокирование» , « Пирография»	2
55-56	Выбор технологии выполнения проекта. Изготовление декоративного панно из подручных материалов.	2
57-58	Изготовление панно в технике «Флокирование» и «Пирография»	2
59-60	Экономическое обоснование проекта. Изготовление декоративного панно из подручных материалов.	2
61-62	Экологическое обоснование проекта. Изготовление декоративного панно из подручных материалов.	2
63-64	Оформление проекта. Реклама.	2
Модуль 11. Социальные технологии. (4 часа)		
65-66	Человек как объект технологии. Сущность и особенности социальных технологий.	2
67-68	Характеристика личности человека. Потребности людей.	2
Итого:		68

6 класс

№ урока	Название раздела, тема урока	Количество часов
Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности. (4 часа)		
1	Введение в творческий проект. Подготовительный этап.	2
2	Конструкторский этап. Заключительный этап. Защита проекта.	2
Модуль 2. Технологии производства и обработки пищевых продуктов. (12 часов)		
3	Основы рационального (здорового) питания.	2
4	Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.	2
5	Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовления блюд из них.	2
6	Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур. Технологическая карта блюд.	2
7	Технологии производства кулинарных изделий из макаронных изделий. Технологическая карта блюд из макаронных изделий.	2
8	Сервировка стола. Способы подачи готовых блюд.	2
Модуль 3. Технологии растениеводства. (6 часов)		
9	Дикорастущие растения, используемые человеком. Переработка и применение сырья дикорастущих растений. Приготовление обеда в походных условиях.	2
10	Заготовка сырья дикорастущих растений.	2
11	Заготовка продуктов.	2
Модуль 4. Технологии получения, обработки и использования информации. (4 часа)		

12	Восприятие информации. Кодирование информации при передаче сведений.	2
13	Сигналы и знаки при кодировании информации. Символы как средство кодирования информации.	2
Модуль 5. Современные и перспективные технологии. (2 часа)		
14	Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина. Техническая и технологическая документация. Технологическая карта.	2
Модуль 6. Основы производства. (6 часов)		
15	Труд как основа производства. Предметы труда. Сырье как предмет труда. Энергия как предмет труда. Информация как предмет труда.	2
16	Сельскохозяйственное и растительное сырьё. Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Промышленное сырьё.	2
17	Классификация текстильных волокон. Ткацкие переплетения: атласное, сатиновое, саржевое переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и название тканей.	2
Модуль 7. Элементы техники. (6 часов)		
18	Понятие о технической системе. История швейной машины.	2
19	Рабочие органы технических систем (машин). Двигатели технических систем (машин). Регуляторы швейной машины.	2
20	Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Уход за машиной. Выполнение машинных швов (стачной, накладной, шов в подгибку, зиг-заг).	2
Модуль 8. Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов. (20 часов)		
21	Особенности технологий соединения деталей из текстильных материалов и кожи.	2
22	Художественные ремесла. Лоскутное шитье. Работа над творческим проектом.	2
23	Техника соединения деталей. Изготовление прихватки из лоскутков.	2
24	Техника соединения деталей. Изготовление прихватки из лоскутков.	2
25	Техника соединения деталей. Изготовление прихватки из лоскутков.	2
26	Роспись по ткани. Вышивка бисером и блестками, лентами.	2
27	Декоративное оформление швейных изделий с помощью вышивки (бисером и блестками, лентами).	2
28	Декоративное оформление швейных изделий с помощью вышивки (бисером и блестками, лентами).	2
29	Технологии ВТО (влажно-тепловой обработки), операции при изготовлении изделий из ткани.	2
30	Технологии окрашивания и лакирования.	2
Модуль 9. Социальные технологии. (2 часа)		
31	Виды социальных технологий. Технологии коммуникации.	2
Модуль 10. Технологии животноводства. (2 часа)		

32	Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы. Содержание животных- элемент технологии производства животноводческой продукции.	2
Модуль 11. Технологии получения, преобразования и использования энергии. (4 часа)		
33	Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии. Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.	2
34	Электротехника. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов.	2
Итого:		68

Техническое и учебно-методическое обеспечение образовательного процесса (учебного процесса)

Информационно – техническая оснащенность учебного кабинета:

(Материальное обеспечение кабинета. Технические средства обучения)

Мультимедийный компьютер, интерактивная доска, проектор, экран, интернет.

Учебные (мультимедийные) пособия, презентации, подготовленные учителем.

Оборудование кабинета:

Учебная мебель: парты и стулья для учащихся.

Шкафы для наглядных пособий учебников и др.

Ресурсное обеспечение программы

В соответствии с образовательной программой школы использован следующий учебно-методический комплект:

- Учебник
- Тесты и задания для контроля знаний учащихся
- Компьютер
- Интернет-ресурсы

**Учебно-методическое обеспечение технологического
образования школьников учебного предмета «Технология»
5-6 класс**

- Примерная программа «Технология» 5-9 класс предметной линии учебников под редакцией В.М. Казакевича - М.: Просвещение, 2018г.
- Методическое пособие. Учебное пособие для общеобразовательных организаций под редакцией В.М. Казакевича. М.: Просвещение, 2020г.
- Учебник «Технология» 5 класс для общеобразовательных организаций под редакцией В.М. Казакевича. М.: Просвещение, 2021 г.
- Учебник «Технология» 6 класс для общеобразовательных организаций под редакцией В.М. Казакевича. М.: Просвещение, 2021 г.

Список рекомендованной литературы для учащихся:

1. Белецкая Л.Б. Флористика. – М.: ООО Изд-во АСТ, 2003.
2. Божко Л.А. Бисер. – М.: Мартин, 2002.
3. Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007.
4. Гильман Р.А. Художественная роспись тканей. – М.: ВЛАДОС, 2005.
5. Голубева Н.Н. Аппликация из природных материалов. – М.: Культура и традиции, 2002.
6. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. М.: Просвещение, 2000.
7. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001.
8. Искусство сервировки. – М.: «АСТ-ПРЕСС Книга», 2004.
9. Кискальт Изольда. Солёное тесто. – М.: ЗАО «АСТ-ПРЕСС», 1998.
10. Котенкова З.П. Выжигание по ткани. Изделия в техник гильоширования. – Ярославль: Академия развития, Кулик И.А. Выжигание по ткани /Серия «Рукодельница». – Ростов н/Д: Феникс, 2003.
11. Курбатская Н. Фриволите. – М.: Изд-во «Культура и традиции», 2003.
12. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001.
13. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.

14. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д: Феникс, 2001.
15. Стильные штучки для вашего дома. – М.: АСТ-Пресс Книга, 2006.
16. Сюзи О. Рейли. Вязание на спицах и крючком. /Уроки детского творчества/ - СПб. «Полигон». 1998.
17. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н/Д: Феникс, 2000.
18. Технология. 5 класс: учеб. для общеобразоват. организаций / [В.М. Казакевич и др.]; под ред. В.М. Казакевича. – М.: Просвещение, 2019. – 176 с.: ил.

5 класс

сентябрь	<p>01-04 (1) Введение в предмет «Технология». Что такое технология.</p> <p style="text-align: right;">1</p>	<p>06-11 (2) Сущность технологии.</p> <p style="text-align: right;">3</p>	<p>13-18 (3) Что такое техносфера.</p> <p style="text-align: right;">5</p>	<p>20-25 (4) Производство потребительских благ.</p> <p style="text-align: right;">7</p>	<p>27-30 (5) Что такое техника.</p>
	<p>Правила внутреннего распорядка в мастерской.</p> <p style="text-align: right;">2</p>	<p>Классификация производств и технологии.</p> <p style="text-align: right;">4</p>	<p>Что такое потребительские блага.</p> <p style="text-align: right;">6</p>	<p>Общая характеристика производства.</p> <p style="text-align: right;">8</p>	9

Октябрь	01-02 (5) Техника и ее разновидности.	4-09 КАНИКУЛЫ	11-16 (6) Инструменты, механизмы и технические устройства. Понятия «изделие», «деталь»	18 -23 (7) Виды материалов.	25-30 (8) Конструкционные материалы.
	10		11	13	15
			Техническая документация: технический рисунок, эскиз, чертеж. <i>Практическая работа по формированию технической документации: эскиз, технический рисунок, чертеж, технологическая карта изготовления изделия.</i>	Натуральные, искусственные и синтетические материалы. <i>Лабораторная работа по определению состава материалов.</i>	Изготовление изделий из материалов растительного происхождения. <i>Практическая работа по изготовлению изделия.</i>
			12	14	16

Ноябрь	<p>01-06 (9) Текстильные материалы.</p> <p style="text-align: right;">17</p>	<p>08-13 (10) Механические свойства конструкционных материалов.</p> <p style="text-align: right;">19</p>	<p>15-20 (11) Механические, физические и технологические свойства тканей из натуральных волокон.</p> <p style="text-align: right;">21</p>	<p>22-27 КАНИКУЛЫ</p> <p><i>Экскурсия</i></p>	
	<p>Изготовление изделий из материалов растительного происхождения на плоскости.</p> <p><i>Практическая работа по изготовлению изделия.</i></p> <p style="text-align: right;">18</p>	<p>Изготовление изделий из материалов растительного происхождения на плоскости.</p> <p><i>Практическая работа по изготовлению изделия.</i></p> <p style="text-align: right;">20</p>	<p>Изготовление изделий из материалов растительного происхождения с использованием цвета.</p> <p><i>Практическая работа по изготовлению изделия.</i></p> <p style="text-align: right;">22</p>		

Декабрь	<p>02-03 (12) Технология механической обработки материалов.</p>	<p>06-11 (13) Графическое отображение формы предмета.</p> <p><i>Практическая работа по изготовлению чертежа изделия.</i></p>	<p>13-18 (14) Что такое энергия.</p>	<p>20-25 (15) Накопление механической энергии.</p>	<p>27-31 (16) Информация.</p>
	<p>Завершение изготовления изделий из материалов растительного происхождения.</p> <p><i>Практическая работа по изготовлению изделия.</i></p>		<p>Виды энергии.</p>		<p>Каналы восприятия информации человеком</p>
	23		27		31
	24	25,26	28	29,30	32

Январь	03-08 КАНИКУЛЫ	10-15 (17) Способы материального представления и записи визуальной информации. <i>Практическая работа.</i>	17-22 (18) Культурные растения.	24-29 (19) Животный мир в техносфере.	
			35	37	
		33,34	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека.	Технологии животноводства.	
			36	38	

Февраль	03-04 (20) Кулинария. Основы рационального питания.	07-12 (21) Овощи в питании человека.	14-19 (22) Технология механической кулинарной обработки овощей. <i>Практическая работа.</i>	21-26 КАНИКУЛЫ <i>Экскурсия</i>	
	39	41			
	Правила санитарии, гигиены и безопасности труда на кухне.	Витамины и их значение в питании.			
	40	42	43,44		

Март	03-04 (23) Технология тепловой кулинарной обработки овощей. <i>Практическая работа.</i>	09-12 (24) Творчество и проектная деятельность. <i>Работа над проектом.</i>	14-19 (25) Выбор темы проектов. Актуальность выбранной темы. <i>Работа над проектом.</i>	21- 26 (26) Цвет. Композиция на основе контрастов в проекте. <i>Работа над проектом.</i>	31(27) Декоративно-прикладное творчество в проектной деятельности. <i>Работа над проектом.</i>
	45,46	47,48	49		
			Этапы работы над проектом. <i>Работа над проектом.</i>		
			50	51,52	53

Апрель	<p>01 (27) Знакомство с технологиями: «Флокирование», «Пирография».</p> <p><i>Практическая работа.</i></p>	<p>04-09 (28) Выбор технологии выполнения проекта.</p>	<p>11-16 (29) Изготовление декоративного панно в технике «Флокирование» и «Пирография».</p> <p><i>Практическая работа.</i></p>	<p>18-23 (30) Экономическое обоснование проекта.</p> <p><i>Работа над проектом.</i></p>	<p>25-30 (31) Экологическое обоснование проекта.</p> <p><i>Работа над проектом.</i></p>
	54	55	56	57,58	59
	<p>Изготовление декоративного панно из подручных материалов.</p> <p><i>Практическая работа.</i></p>	<p>Изготовление декоративного панно в технике «Флокирование» и «Пирография».</p> <p><i>Практическая работа.</i></p>	<p>18-23 (30) Экономическое обоснование проекта.</p> <p><i>Работа над проектом.</i></p>	<p>25-30 (31) Экологическое обоснование проекта.</p> <p><i>Работа над проектом.</i></p>	
	61	62	63	64	65

Май	04-07 КАНИКУЛЫ	11-14 (32) Оформление проекта. Реклама. <i>Работа над проектом.</i>	16-21 (33) Человек, как объект технологии.	23-28 (34) Характеристика личности человека. Потребности людей.	
		63	65	67	
		Оформление проекта. Реклама. <i>Работа над проектом.</i>	Сущность и особенности социальных технологий.	Подведение итогов за учебный год. Что узнали, чему научились. <i>Проверка знаний и умений за 5 класс. Подготовка и реализация выставки лучших работ.</i>	
		64	66	68	

Примечание:

Цифры в скобках рядом с датой проведения уроков означают номера текущих учебных недель.

Красным шрифтом выделены номера уроков.

6 класс

сентябрь	<p>01-04 (1) Введение в творческий проект.</p> <p style="text-align: right; color: red;">1</p>	<p>06-11 (2) Конструкторский этап.</p> <p style="text-align: right; color: red;">3</p>	<p>13-18 (3) Основы рационального питания.</p>	<p>20-25 (4) Технологии производства молока и приготовления продуктов и блюд из него.</p>	<p>27-30 (5) Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.</p>
	<p>Подготовительный этап. Технологический этап.</p> <p style="text-align: right; color: red;">2</p>	<p>Заключительный этап. Защита проекта.</p> <p style="text-align: right; color: red;">4</p>	5,6	7,8	9

Октябрь	01-02 (5) Технологии производства кисломолочных продуктов и приготовление блюд из них.	4-09 КАНИКУЛЫ	11-16 (6) Технологии производства кулинарных изделий из круп, бобовых культур.	18 -23 (7) Технологии производства кулинарных изделий из макаронных изделий.	25-30 (8) Сервировка стола. <i>Практическая работа.</i>
	10		11	13	15
			Технологическая карта блюд. <i>Практическая работа: составление технологической карты блюда.</i>	Технологическая карта блюд из макаронных изделий. <i>Практическая работа: составление технологической карты блюда.</i>	Способы подачи блюд.
			12	14	16

Ноябрь	<p>01-06 (9) Дикорастущие растения, используемые человеком. Переработка и применение сырья дикорастущих растений.</p> <p style="text-align: right;">17</p>	<p>08-13 (10) Заготовка сырья дикорастущих растений.</p>	<p>15-20 (11) Заготовка продуктов.</p> <p><i>Практическая работа.</i></p>	<p>22-27 КАНИКУЛЫ</p> <p><i>Экскурсия</i></p>	
	<p>Приготовление обеда в походных условиях.</p> <p style="text-align: right;">18</p>	<p style="text-align: right;">19,20</p>	<p style="text-align: right;">21,22</p>		

Декабрь	<p>02-03 (12) Восприятие информации.</p> <p style="text-align: right;">23</p>	<p>06-11 (13) Сигналы и знаки при кодировании информации.</p> <p style="text-align: right;">25</p>	<p>13-18 (14) Основные признаки технологии. Технологическая, трудовая и производственная дисциплина.</p> <p style="text-align: right;">27</p>	<p>20-25 (15) Труд, как основа производства. Предметы труда. Сырьё, как предмет труда.</p> <p style="text-align: right;">29</p>	<p>27-31 (16) Сельскохозяйственное и растительное сырьё.</p> <p style="text-align: right;">31</p>
	<p>Кодирование информации при передаче сведений.</p> <p style="text-align: right;">24</p>	<p>Символы, как средство кодирования информации.</p> <p style="text-align: right;">26</p>	<p>Техническая и технологическая документация. Технологическая карта.</p> <p><i>Практическая работа по формированию технической документации: эскиз, технический рисунок, чертеж, технологическая карта.</i></p> <p style="text-align: right;">28</p>	<p>Энергия, как предмет труда. Информация, как предмет труда.</p> <p style="text-align: right;">30</p>	<p>Вторичное сырьё и полуфабрикаты. Промышленное сырьё.</p> <p><i>Практическая работа.</i></p> <p style="text-align: right;">32</p>

Январь	03-08 КАНИКУЛЫ	10-15 (17) Классификация текстильных волокон. Ткацкие переплетения: атласное, сатиновое, саржевое переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. <i>Практическая работа.</i>	17-22 (18) Понятие о технической системе.	24-29 (19) Рабочие органы технических систем (машин).	
		33	35	37	
		Виды и назначения тканей.	История швейной машины.	Двигатели технических систем (машин). Регуляторы швейной машины.	
		34	36	38	

Февраль	<p>03-04 (20) Подготовка швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней ниток. Уход за машиной.</p> <p><i>Практическая работа.</i></p> <p style="text-align: right;">39</p>	<p>07-12 (21) Особенности технологии соединения деталей из текстильных материалов и кожи.</p> <p style="text-align: right;">41,42</p>	<p>14-19 (22) Художественные ремесла. Лоскутное шитье.</p> <p style="text-align: right;">43</p>	<p>21-26 КАНИКУЛЫ</p> <p><i>Экскурсия</i></p>	
	<p>Выполнение машинных швов (стачной, накладной, шов в подгибку, зиг-заг).</p> <p><i>Практическая работа.</i></p> <p style="text-align: right;">40</p>		<p>Работа над творческим проектом.</p> <p><i>Работа над проектом.</i></p> <p style="text-align: right;">44</p>		

Март	<p>03-04 (23) Техника соединения деталей. Изготовление прихватки из лоскутков.</p> <p><i>Работа над проектом.</i></p>	<p>09-12 (24) Техника соединения деталей. Изготовление прихватки из лоскутков.</p> <p><i>Работа над проектом.</i></p>	<p>14-19 (25) Техника соединения деталей. Изготовление прихватки из лоскутков.</p> <p><i>Работа над проектом.</i></p>	<p>21- 26 (26) Роспись ткани.</p> <p><i>Практическая работа.</i></p>	<p>31(27) Декоративное оформление швейных изделий с помощью вышивки (пайетки, бисер, ленты).</p> <p><i>Практическая работа.</i></p>
	45,46	47,48	49,50	51	52
			<p>Вышивка бисером и блестками, лентами.</p> <p><i>Практическая работа.</i></p>		53

Апрель	<p>01 (27) Декоративное оформление швейных изделий с помощью вышивки (пайетки, бисер,ленты).</p> <p><i>Практическая работа.</i></p>	<p>04-09 (28) Декоративное оформление швейных изделий с помощью вышивки (пайетки, бисер,ленты).</p> <p><i>Практическая работа.</i></p>	<p>11-16 (29) Технологии влажно-тепловых операций при изготовлении изделий из ткани.</p> <p><i>Практическая работа.</i></p>	<p>18-23 (30) Технологии окрашивания и лакирования.</p> <p><i>Практическая работа.</i></p>	<p>25-30 (31) Виды социальных технологий.</p>
	54	55,56	57,58	59,60	61
					<p>Технологические коммуникации.</p>
					62

Май	04-07 КАНИКУЛЫ	11-14 (32) Технологии получения животноводческой продукции и их основные элементы.	16-21 (33) Что такое тепловая энергия. Методы и средства получения тепловой энергии.	23-28 (34) Электротехника. Эксплуатация бытовых электротехнических приборов. <i>Подведение итогов за учебный год.</i>	
		63	65		
		Содержание животных-элемент технологии производства животноводческой продукции.	Преобразование тепловой энергии в другие виды энергии и работу.		
		64	66	67,68	

Примечание:

Цифры в скобках рядом с датой проведения уроков означают номера текущих учебных недель.

Красным шрифтом выделены номера уроков.

Программа воспитания

Предполагаемые направления воспитательной работы:

- гражданско-патриотические
- нравственное и духовное
- культурологическое и эстетическое
- социально и медиакультурное
- физическое воспитание и формирование культуры здоровья
- вопросы профилактики (зависимости, информационная и дорожная безопасность, поведение в быту)
- работа с детьми находящимися в сложной жизненной ситуации.

Направление воспитательной деятельности	Какие формы воспитательной работы планируются				Участие в общих мероприятиях
	3 класс	4 класс	5 класс	6 класс	
Работа с коллективом			экскурсия	экскурсия	
Индивидуальная работа	беседа	беседа	беседа	беседа	
Взаимодействие с классными руководителями					
Взаимодействие с родителями					

